

# 八王子市学校給食物資納入基準書

八王子市教育委員会  
学校教育部学校給食課

八王子市学校給食物資納入基準書(以下、「本書」という。)は、八王子市立小学校、義務教育学校、八王子市学校給食センターに安全で衛生的かつ良質な給食食材(以下、「物資」という。)を給食物資納入業者(以下、「業者」という。)から適切に調達するために必要な事項を定めることを目的とする。

さらに、これにより学校給食の充実と質の向上を図り、八王子市の特色ある給食を安定的に提供するとともに、食育の推進に寄与することを目指す。

## 1. 基本方針

- (1)物資は、規格表(別紙)に記載されている規格に加え、「物資見積書」に記載されている規格に適合したものに限り。なお、別紙・規格表に該当項目がない場合は、「物資見積書」の規格を優先とする。
- (2)「物資見積書」提出時には、原材料やアレルギー物質、食品添加物、生産地、製造者等を詳しく示した食品規格書をあわせて提出すること。
- (3)業者の虚偽・重過失により本書に適合しない物資の納入があった場合、契約を解除する場合がある。
- (4)地産地消を推進するため、可能な限り、八王子産野菜等の地場農産物を優先的に調達する。

## 2. 納入物資の基準

- (1)食材は、原則として国産、国内製造(国産原料を優先)とする。
- (2)食品衛生法、日本農林規格に関する法律(以下、JAS 法または JAS)、冷凍食品規格基準等の諸規制に適合するものであること。
- (3)包装資材は、食品衛生法の容器包装規格に適合したものを使用し、食品衛生法及びJAS法等に基づく品質表示を行うこと。
- (4)食材の容器及び包装は、清潔かつ衛生的なものを使用すること。
- (5)食品表示については、食品表示法に基づき、名称、原産地、消費期限又は賞味期限、原材料、添加物等を表示すること。また、物資の材料及び原材料の産地証明等の提出を求められた場合には、その内容を提出すること。
- (6)生産・製造・加工・流通の過程で異物混入が発生しないように対策を講じること。
- (7)原則として、遺伝子組み換え食品を使用していないもの。
- (8)原則として、食品添加物を使用していないもの。学校給食の物資として外観、風味、色、その他の状態を呈するための添加は不必要な食品添加物と考え、加工上必要不可欠な最低限のものとする。
- (9)農薬は使用しないこと、または使用を最小限に抑えること。使用する場合は、法令に基づき適正に管理し、残留農薬基準を遵守すること。また、農薬使用履歴等の管理を行い必要に応じて提出できること。

## 3. 納入業者に関する基準

- (1)学校給食法に基づく学校給食の意義・役割について理解すること。また、学校給食法第9条に示されている学校給食衛生管理基準に基づき、適切な衛生管理に努め、安全で安心な学校給食の運営を担うこと。
- (2)従事者の健康管理に努め、下痢・発熱・腹痛・嘔吐等の症状がある場合は、食品に触れる業務に従事させないこと。

- (3)腸内細菌検査は、月1回以上実施し、その結果の写しを教育委員会に提出すること。なお、腸内細菌検査の実施が困難な場合であっても、3(2)を遵守すること。
- (4)物資の微生物及び理化学検査等に関して報告を求められた場合には、その結果を提出すること。
- (5)貯水槽・井戸水を使用している場合は、年1回以上の水質検査を実施し、その結果を提出すること。
- (6)営業許可を受けている業者は、年1回、保健所による衛生監視を受けること。指導があった場合は、改善し、その内容を報告すること。
- (7)放射性物質については、国や自治体で放射性物質検査が実施されており、基準値を超える食材は市場に出回っていないという考えを市の基本とするが、業者においても国や自治体が行う検査結果や関係機関が提供する情報を有効活用し、安全な物資の納入に努めること。
- (8)食中毒等不測の事態に迅速に対応できるよう、出荷の記録(出荷日、出荷先、品名、数、ロット等)を確実に行うこと。また、報告を求められた場合には、その内容を提出すること。
- (9)緊急時に備え、迅速に連絡がとれる体制を整えること。

#### 4. 納入及び検収に関する基準

##### (1)納入時の確認事項

- ア 新鮮かつ良質な物資を給食室に納品すること。
- イ 食肉類、魚介類等生鮮食品は、原則として、当日納入すること。
- ウ 何らかの事情により納品等に支障が生じる場合は、速やかに納品先へ連絡し、対応を協議すること。
- エ 納入の際は、給食室の下処理室及び調理室内に立ち入らないこと。
- オ 納入に使用した容器、包装材等は、原則、持ち帰ること。

##### (2)検収時の確認事項

- ア 検収担当者より、物資に応じて以下のうち該当する項目について検収を受けること。
  - (ア)品名・規格 (イ)数量 (ウ)品質 (エ)鮮度 (オ)包装資材等の汚れ・破損 (カ)異物・異臭
  - (キ)消費期限又は賞味期限 (ク)製造年月日 (ケ)品温 (コ)ロット番号 (サ)生産地
  - (シ)製造者及び住所 等
- イ 検収の結果、数量不足、物資が粗悪のため学校給食用に適しない等を認めた場合は、すみやかに物資の追加納入や交換等の対応を講じ、その費用は業者で負担すること。また、原因や対策をまとめた報告書を求められた場合には、その内容を提出すること。

#### 5. 物資に関する基準

##### (1)穀類

- ア 米・米製品及び麦、きびは、国産のもの。
- イ パンは、東京都学校給食会の規格に準じる。
- ウ パスタ類は、デュラムセモリナ100%であり、乾燥良好で、カビが生えていないもの。
- エ 異物混入及び異味・異臭がないもの。

##### (2)いも及びでん粉類

- ア 生鮮芋類は、国産のもの(馬鈴薯は、放射線照射していないもの)。

- イ 加工品の原材料のいも類は国産のものとする。
  - ウ 異物混入及び異味・異臭がないもの。
- (3)砂糖及び甘味類
- ア 異物混入及び異味・異臭がないもの。
- (4)豆類
- ア 国産のもの。
  - イ 異物混入及び異味・異臭がないもの。
- (5)豆製品類
- ア 原料の大豆が国産または遺伝子組み換えしていないもの。
  - イ 風味が良好なもの。
  - ウ 異物の混入がなく、異味・異臭がないもの。
- (6)種実類
- ア 異物混入及び異味・異臭がないもの。
- (7)野菜類
- ア 国産のもの(八王子産を優先。地産地消の観点から、メニューの特性等に応じ、品質に問題のないB級品(規格外品)についても適切に活用する。)
  - イ 鮮度が良好なもの。
  - ウ 農薬は使用しないこと、または使用を最小限に抑えること。
  - エ 病害痕、変色、腐敗がないもの。
  - オ 異物の混入がなく、異味・異臭がないもの。
- (8)果実類
- ア 国産のもの。
  - イ 農薬使用履歴等を必要に応じて提出できるもの。
  - ウ 鮮度が良好で、熟度が適当なもの(未熟、過熟ではないもの)。
  - エ 病害痕、変色、腐敗がないもの。
  - オ 異物混入及び異味・異臭がないもの。
- (9)きのこ類
- ア 国産のもの。
  - イ 生鮮きのこ類は、鮮度が良好なもの。
  - ウ 乾燥きのこ類は、原料が国産であり、乾燥良好、変質、折れ、砕け等の破損、カビの発生がないもの。
  - エ 異物混入及び異味・異臭がないもの。
- (10)海藻類
- ア 国産のもの。
  - イ 乾燥のものは、原料が国産であり、乾燥良好、変質、折れ、砕け等の破損、カビの発生がないもの。
  - ウ 無着色のもの。
  - エ 異物混入及び異味・異臭がないもの。
- (11)魚介類
- ア 冷凍魚は、乾燥及び油揚げによる変色がないもの。
  - イ 練り製品は、魚固有の風味があるもの。

ウ 異物混入がなく、異味・異臭、変色、腐敗がないもの。

(12)肉類

ア 国産のもの。

イ 産地、加工年月日及び時間は、納入物資の納品書に明記すること。

ウ 異物混入がなく、異味・異臭、変色、腐敗がないこと。

(13)卵類

ア 異物混入及び異味・異臭がないもの。

(14)乳類

ア 乳及び乳製品の成分規格等に関する省令によるもの。

イ 異物混入及び異味・異臭がないもの。

(15)油脂類

ア 酸化による劣化及び変質がないもの。

イ 異物混入及び異味・異臭がないもの。

(16)レトルトパウチ食品・缶詰類

ア 主原料が国産のもの。

イ 缶詰は、密封が完全で、外観及び缶の内面が良好なもの。

ウ 異物混入及び異味・異臭がないもの。

(17)嗜好飲料類

ア 浮遊物及び沈殿物の認められないもの。

(18)調味料及び香辛料類

ア 原則として、原料に遺伝子組み換え食品を使用していないもの。

イ 浮遊物及び沈殿物の認められないもの。

ウ 異物混入及び異味・異臭がないもの。

## 学校給食物資 規格表

## (1) 穀類 ※異物混入及び異味・異臭がないもの

| 品名                               | 規格                                                                     |
|----------------------------------|------------------------------------------------------------------------|
| 米、もち米                            | ア 国産<br>イ 糠層がよく除去されているもの<br>ウ 米粒の表面に光沢があるもの<br>エ 収穫年度、精米年月日が確認できるもの    |
| 上新粉                              | ア 国産<br>イ うるち米 100%<br>ウ 乾燥良好なもの                                       |
| 白玉粉                              | ア 国産<br>イ もち米 100%<br>ウ 乾燥良好なもの                                        |
| きび                               | ア 国産                                                                   |
| 麦                                | ア 国産<br>イ 麦粒に亀裂がないもの                                                   |
| ビーフン                             | ア 米 100%<br>イ 乾燥良好なもの                                                  |
| 小麦粉                              | ア 国産<br>イ 乾燥良好で塊がないもの                                                  |
| パスタ類                             | ア デュラムセモリナ 100%<br>イ 無漂白<br>ウ 乾燥良好なもの<br>エ カビが生えていないもの<br>オ ひび割れていないもの |
| パン粉                              | ア 国産小麦を原料とした国内製造<br>イ 臭素酸カリウム、大豆粉、脱脂粉乳、果汁を使用していないもの                    |
| パン類                              | ア 東京都学校給食会の規格に準じる                                                      |
| 麺類                               | ア 東京都学校給食会の規格に準じる                                                      |
| ぎょうざの皮、しゅうまいの皮、<br>ワンタンの皮、はるまきの皮 | ア カビの発生等が認められないもの<br>イ 折れ及び破損がないもの                                     |

## (2) いも及びでん粉類 ※異物混入及び異味・異臭がないもの

| 品名   | 規格                          |
|------|-----------------------------|
| 生鮮芋類 | ア 国産<br>イ 馬鈴薯は、放射線照射していないもの |

|        |                                                      |
|--------|------------------------------------------------------|
| こんにゃく類 | ア 原料が国産のもの<br>イ 無着色<br>ウ 弾力性に富み、こしのあるもの              |
| でん粉    | ア 原料が国産のもの<br>イ 馬鈴薯澱粉 100%<br>ウ 無漂白<br>エ 乾燥良好なもの     |
| はるさめ   | ア 原料が国産のもの<br>イ 無漂白<br>ウ 乾燥良好なもの<br>エ 変質、折れ及び破損がないもの |
| 冷凍いも類  | ア 原料が国産のもの<br>イ 凍結状態が良好なもの                           |

### (3)砂糖及び甘味類 ※異物混入及び異味・異臭がないもの

| 品名   | 規格                            |
|------|-------------------------------|
| 上白糖  | ア 白色で、光沢があるもの<br>イ 細粉状で塊がないもの |
| 黒糖   | ア 国産原料 100%のもの<br>イ 黒褐色のもの    |
| はちみつ | ア 国産原料 100%のもの<br>イ 純粋はちみつ    |

### (4)豆類 ※異物混入及び異味・異臭がないもの

| 品名                       | 規格                                                         |
|--------------------------|------------------------------------------------------------|
| 大豆、白いんげん豆、金時豆<br>小豆、ささげ等 | ア 国産<br>イ 当年度産のもの(新物が出回るまでは前年度産)<br>ウ 乾燥良好<br>エ 粒がそろっているもの |
| きな粉                      | ア 国産大豆を原料としたもの<br>イ 乾燥良好<br>ウ 風味良好                         |

### (5)豆製品類 ※異物の混入がなく、異味・異臭がないもの

| 品名 | 規格                                                 |
|----|----------------------------------------------------|
| 豆腐 | ア 原料の大豆が国産または遺伝子組み換えしていないもの<br>イ 消泡剤、防腐剤を使用していないもの |

|               |                                                                         |
|---------------|-------------------------------------------------------------------------|
|               | ウ 製造後に冷却したもの<br>エ 風味が良好なもの                                              |
| 生揚げ、油揚げ、がんもどき | ア 原料の大豆が国産または遺伝子組み換えしていないもの<br>イ 鮮度の良い良質な植物油を使用したもの<br>ウ 風味良好で、油切れのよいもの |
| 高野豆腐          | ア 原料の大豆が国産または遺伝子組み換えしていないもの<br>イ きめ細かく、変形・変色がないもの<br>ウ 乾燥良好なもの          |
| みそ            | ア 国産大豆、国産米、食塩のみ使用のもの(製造助剤としての酒精は除く)<br>イ 風味が良好なもの                       |

**(6)種実類** ※異物混入及び異味・異臭がないもの

| 品名   | 規格                                                    |
|------|-------------------------------------------------------|
| 煎りごま | ア 特有の香味があるもの<br>イ 乾燥良好<br>ウ 酸化していないもの<br>エ 無漂白、無着色のもの |
| 栗    | ア 国産の生栗を皮むきしたもの<br>イ 酸化防止剤、保存料、着色料を使用していないもの          |

**(7)野菜類** ※異物の混入がなく、異味・異臭がないもの

| 品名                                         | 規格                                                                                                                                   |
|--------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 生鮮野菜類一般<br>※給食センターについては「生鮮野菜類の納入規格について」を参照 | ア 国産(八王子産を優先。地産地消の観点から、メニューの特性等に応じ、品質に問題のないB級品(規格外品)についても適切に活用する。)<br>イ 鮮度が良好なもの<br>ウ 農薬は使用しないこと、または使用を最小限に抑えること<br>エ 病害痕、変色、腐敗がないもの |
| 冷凍野菜類                                      | ア 原料が国産のもの<br>イ 病害痕、変色、腐敗がないもの<br>ウ 凍結状態が良好なもの                                                                                       |
| 切干大根                                       | ア 原料が国産のもの<br>イ 無漂白<br>ウ 乾燥良好なもの                                                                                                     |
| かんぴょう                                      | ア 原料が国産のもの<br>イ 無漂白<br>ウ 乾燥良好なもの<br>エ 特有の香りがあるもの                                                                                     |

|     |                                              |
|-----|----------------------------------------------|
| 漬物類 | ア 原料が国産のもの<br>イ 保存料、着色料、調味料(アミノ酸等)を使用していないもの |
|-----|----------------------------------------------|

**(8)果実類** ※異物混入及び異味・異臭がないもの

| 品名    | 規格                                                                                                            |
|-------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 生鮮果実類 | ア 国産<br>イ 農薬使用履歴等を必要に応じて提出できるもの<br>ウ 鮮度が良好で、熟度が適当なもの(未熟、過熟ではないもの)<br>エ 病害痕、変色、腐敗がないもの<br>オ 柑橘類はワックスを使用していないもの |
| レーズン  | ア 原料がレーズン100%のもの                                                                                              |
| ジャム類  | ア 原料が国産のもので、単一果実を原料としたもの<br>イ 無着色                                                                             |
| ジュース類 | ア 原料が国産のもの                                                                                                    |

**(9)きのこ類** ※異物混入及び異味・異臭がないもの

| 品名     | 規格                                                   |
|--------|------------------------------------------------------|
| 生鮮きのこ類 | ア 国産<br>イ 鮮度が良好なもの                                   |
| 乾燥きのこ類 | ア 原料が国産のもの<br>イ 乾燥良好なもの<br>ウ 変質、折れ、砕け等の破損、カビの発生がないもの |

**(10)海藻類** ※異物混入及び異味・異臭がないもの

| 品名   | 規格                                                                            |
|------|-------------------------------------------------------------------------------|
| 生藻類  | ア 国産<br>イ 無着色<br>ウ 肉質が良好で弾力があるもの                                              |
| 乾燥藻類 | ア 原料が国産のもの<br>イ 無着色<br>ウ 乾燥良好なもの<br>エ 特有の香りがあるもの<br>オ 変質、折れ、砕け等の破損、カビの発生がないもの |

**(11)魚介類** ※異物混入がなく、異味・異臭、変色、腐敗がないもの

| 品名      | 規格                                                                                                             |
|---------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 冷凍魚介類   | ア 最終加工地が国内のもの<br>イ 乾燥及び油揚げによる変色がないもの<br>ウ 各切身が分離した状態で凍結(バラ凍結)されていること<br>エ 身崩れがないもの<br>オ 水揚地、最終加工地、消費期限が確認できるもの |
| 練り製品    | ア 国内製造のもの<br>イ 魚固有の風味があるもの<br>ウ 表面に光沢があり、弾力があるもの                                                               |
| 煮干      | ア 国産のいわしを原料としたもの<br>イ 乾燥良好なもの<br>ウ 酸化防止剤、保存料を使用していないもの                                                         |
| ちりめんじゃこ | ア 国産いわしの幼魚を乾燥したもの<br>イ 乾燥良好なもの<br>ウ 酸化していないもの<br>エ 漂白剤、酸化防止剤、保存料を使用していないもの                                     |
| けずり節    | ア 原料が国産のもの<br>イ 乾燥良好なもの<br>ウ 酸化防止剤、保存料を使用していないもの                                                               |
| ツナ(油漬け) | ア 国内製造<br>イ こめ油または遺伝子組み換えをしていないもの<br>ウ 調味料(アミノ酸等)を使用していないもの                                                    |
| 干ほたて貝柱  | ア 国内製造<br>イ 乾燥良好なもの<br>ウ 酸化防止剤、保存料を使用していないもの                                                                   |

**(12)肉類** ※異物混入がなく、異味・異臭、変色、腐敗がないこと

| 品名             | 規格                                                                                   |
|----------------|--------------------------------------------------------------------------------------|
| 生鮮肉類           | ア 国産(国内で飼育及び生産されたもの)<br>イ 産地、加工年月日及び時間は、納入物資の納品書に明記すること                              |
| ベーコン、ソーセージ、ハム類 | ア 原料が国産のもの(国内で飼育及び生産されたもの)<br>イ 保存料、発色剤、増粘剤、酸化防止剤、調味料(アミノ酸等)を使用していないもの<br>ウ 冷凍品でないもの |

**(13)卵類** ※異物混入及び異味・異臭がないもの

| 品名        | 規格                                           |
|-----------|----------------------------------------------|
| 鶏卵        | ア 国産<br>イ 洗卵されているもの                          |
| 殺菌液卵      | ア 原料が国産のもの<br>イ 厚生労働省「食品別の規格基準(殺菌液卵)」に適合するもの |
| うずらの卵(水煮) | ア 原料が国産のもの<br>イ 殻・内皮が除去されたもの<br>ウ 液が濁っていないもの |

**(14)乳類** ※乳及び乳製品の成分規格等に関する省令によるもの  
※異物混入及び異味・異臭がないもの

| 品名         | 規格                                                                        |
|------------|---------------------------------------------------------------------------|
| 牛乳(飲用、調理用) | ア 原料が国産のもの<br>イ 飲用牛乳は、東京都学校給食会規格に準じる<br>ウ 調理用牛乳は、成分無調整のもの<br>オ 温度管理が良好なもの |
| ヨーグルト(調理用) | ア 原料が国産のもの<br>イ 砂糖や香料を加えていないもの(プレーンヨーグルト)<br>ウ 温度管理が良好なもの                 |
| 生クリーム      | ア 原料が国産のもの<br>イ 生乳100%で、乳脂肪分35%以上のもの<br>ウ 温度管理が良好なもの                      |
| チーズ類       | ア 原料が国産のもの<br>イ 酸化防止剤、保存料、着色料、発酵調整剤を使用していないもの<br>ウ 温度管理が良好なもの             |

**(15)油脂類** ※異物混入及び異味・異臭がないもの

| 品名                    | 規格                                                                         |
|-----------------------|----------------------------------------------------------------------------|
| 白絞油、サラダ油<br>(こめ油、菜種油) | ア 原料は、国産または遺伝子組み換えをしていないもの<br>イ 消泡剤(シリコーン)を使用していないもの<br>ウ 酸化による劣化及び変質がないもの |
| ごま油                   | ア 国内製造<br>イ ごま100%のもの<br>ウ 酸化による劣化及び変質がないもの                                |
| オリーブ油                 | ア オリーブ100%のもの<br>イ 酸化による劣化及び変質がないもの                                        |

|       |                                                                 |
|-------|-----------------------------------------------------------------|
| マヨネーズ | ア 国内製造<br>イ 酸化防止剤、保存料、乳化剤、調味料(アミノ酸等)を使用していないもの<br>ウ 酸化分離していないもの |
| バター   | ア 原料が国産のもの<br>イ 酸化防止剤、保存料、着色料、発酵調整剤を使用していないもの<br>ウ 温度管理が良好なもの   |

**(16)レトルトパウチ食品・缶詰類** ※缶詰は、密封が完全で、外観及び缶の内面が良好なもの  
※異物混入及び異味・異臭がないもの

| 品名      | 規格                                                                                        |
|---------|-------------------------------------------------------------------------------------------|
| ホールトマト  | ア 原料が国産のもの<br>イ 着色料を使用していないもの                                                             |
| トマトピューレ | ア 原料が国産のもの                                                                                |
| たけのこ水煮  | ア 原料が国産のもの<br>イ 形が整っており、損傷がないもの<br>ウ 液が清澄で、浮遊物及び沈殿物がないもの                                  |
| 果実      | ア 原則として主原料が国産のもの<br>イ 液が清澄なもの<br>ウ パインナップルおよびりんごの場合は、芯の除去が良好なもの<br>エ みかんの場合は、種・皮の除去が良好なもの |

**(17)嗜好飲料類** ※浮遊物及び沈殿物の認められないもの

| 品名       | 規格                                             |
|----------|------------------------------------------------|
| 清酒       | ア 原料が国産のもの<br>イ 固有の色沢、香味があること                  |
| みりん      | ア 本みりんであること<br>イ 原料が国産のもの<br>ウ 固有の色沢、香味があること   |
| ワイン(白、赤) | ア 原料が国産ぶどう100%のもの<br>イ 酸化防止剤、保存料、着色料を使用していないもの |

**(18)調味料及び香辛料類** ※原則として、原料に遺伝子組み換え食品を使用していないもの  
 ※浮遊物及び沈殿物の認められないもの  
 ※異物混入及び異味・異臭がないもの

| 品名            | 規格                                                      |
|---------------|---------------------------------------------------------|
| しょうゆ          | ア 国産大豆、国産小麦、塩を使用した本醸造のもの<br>イ 浮遊物及び沈殿物の認められないもの         |
| 塩             | ア 色沢良好で、塊のないもの                                          |
| 米酢            | ア 原料が国産米100%のもの<br>イ 浮遊物及び沈殿物の認められないもの                  |
| ウスターソース、中濃ソース | ア 東京都学校給食会規格に準じる                                        |
| トマトケチャップ      | ア 原料は国産トマトを使用しているもの<br>イ 酸化防止剤、酸味料、調味料(アミノ酸等)を使用していないもの |
| 香辛料           | ア 乾燥及び香味が良好なもの<br>イ 湿度管理が徹底され、カビの発生がないもの                |
| ベーキングパウダー     | ア アルミニウムを含有していないもの<br>イ 乾燥良好なもの                         |

附則

平成29年8月改定

平成31年2月改定

令和元年(2019年)7月改定

令和2年(2020年)1月改定

令和5年(2023年)2月改定

令和8年(2026年)1月改定

この基準は、令和8年(2026年)4月1日から施行する。